

ST08

Informaciones de equipo



ÍNDICE:

Sealed Air S.L.

C/ Antonio Machado, 78-80
Edificio Australia - Planta Baja
E-08840 Viladecans (Barcelona)
España

Telephone: +34 93 635 20 00
Telefax: +34 93 635 21 11
cryovac.spamkt@sealedair.com
www.sealedair-emea.com



1 Descripción y características principales

1.1 Descripción

EL ST-08 de Cryovac® es un tanque semiautomático para la retracción de bolsas Cryovac® conteniendo carne fresca, procesada o queso de tamaño pequeño a medio. La inmersión de la bolsa en agua caliente provoca la retracción de la misma que se adhiere al producto como una “segunda piel”.

El llenado y control del nivel de agua son totalmente automáticos. Las resistencias de inmersión para el calentamiento, son reguladas por un controlador de temperatura de estado sólido, que puede ser ajustado por el operario. La superficie libre del tanque puede estar cubierta de bolas de material sintético resistente al calor, para minimizar las perdidas de agua por evaporación y la excesiva formación de vapor.

El ST08 es sumamente sencillo de usar, el operario simplemente coloca la bolsa encima de la parrilla y pulsa el botón de START. Un cilindro neumático hace descender y ascender la bolsa dentro del agua. Cuando el exceso de la misma ha sido eliminado, el operario retira manualmente el producto, quedando el tanque preparado para el próximo ciclo.

Su construcción es simple y robusta. Todas sus partes criticas han sido tratadas contra la contaminación ambiental que con frecuencia está presente en las salas de envasado. Su diseño ergonómico, que cumple con todas las normas vigentes de seguridad e higiene de la legislación Europea, facilita su manipulación así como las operaciones de limpieza y mantenimiento.

1.2 Características principales

- Tanque de retracción semiautomático por agua caliente, con un solo operario.
- Puede realizar hasta 5 ciclos por minuto.
- Especialmente diseñado para una limpieza fácil y efectiva.
- Mantenimiento sencillo.
- Robusto, construido con materiales de alta calidad, aprobados para uso alimentario.
- Control electrónico de temperatura que asegura una retracción uniforme.
- Tiempo de inmersión ajustable, permite una mejor optimización del proceso.
- Control del nivel de agua totalmente automático.
- Adaptable a una amplia gama de productos y medidas.
- Control de fallos de clase 1 que configuran un sistema de seguridad de alta tecnología.



2 Dimensiones

Ø163
WORKING LEVEL
1475 +100 0
780 +100 0
1845 +100 0
730
870
1600
460
335
840
930

Fig. 2-1, Dimensiones ST08 estándar



WORKING LEVEL

2000 +100 -40

950 +100 -40

720

923

928

Fig. 2-2, Dimensiones ST08-350



3 Características técnicas

3.1 Dimensiones

Largo, Ancho y Alto	Véase el dimensiones de la máquina

3.2 Peso

Con el tanque vacío de agua	270 kg aprox.
Con el tanque lleno de agua	500 kg aprox.

3.3 Servicios

3.3.1 Aire comprimido

Tipo de aire	Limpio y seco
Presión	6 bar
Diámetro tubo entrada	13/20 mm
Consumo	35 Nl/ciclo
Conexión	Manguera de 13 mm diámetro interior

3.3.2 Agua

Presión	2 bar mín. 6 bar máx.
Conexión	Manguera de ½” (13 mm)
Temperatura	Hasta 95°C
Capacidad del tanque	180 l - 200 l
Drenaje	Manguera de ½” (13 mm)
Diámetro tubo de entrada	13/20 mm

3.3.3 Electricidad

Voltaje	400 V
Nº. de Fases	3 + tierra
Frecuencia	50 Hz
Consumo medio de energía (por hora)	12 kWh
Potencia instalada	18 kW
Magnetotérmicos	32 A



3.4 Características operativas

3.4.1 Dimensiones del producto

	ST08 estándar	ST08-350
Largo	780 mm	780 mm
Ancho	430 mm	430 mm
Alto	250 mm	340 mm
Peso	50 kg	70 kg

3.4.2 Detalles funcionales

Temperatura de retracción	Hasta 95°C
Tiempo de calentamiento	30 min aprox.
Productividad	5 ciclos/min
No. de operarios	1 operatore



4 Configuración

4.1 Estándar

- Panel de control.
- Controlador de temperatura de estado sólido.
- Control automático del nivel de agua.
- Juego de piezas de recambio.
- Juego de accesorios para la instalación.
- Manual técnico.
- Declaración de Conformidad CE.

4.2 Versiones

- ST08-350 para productos hasta 340 mm de altura en pregunta.

4.3 Opciones

- Extractor de vapor con cortinas protectoras.
  - Extractor eléctrico.

4.4 Diseño de línea recomendado

- CW05 ó CW11 + ST08